

NORVÈGE

Geir **SKEIE**

Restaurant Mathuset Solvold - Sandefjord



Quelques repères biographiques

Depuis janvier 2007: Mathuset Solvold - Sandefjord - Chef de cuisine
2006 juin-déc. : Palace Grill - Oslo
Fev. 2005-mai 2006: Skarsnuten Hotell - Hemsedal
2004 oct. - 2005 fév. : Koch- Århus (Danemark)
2002 oct. - 2004 oct.: Solvolds - Sandefjord
2002 juil.-août : Solsiden - Oslo
2001 oct. - 2002 juin : Le Canard - Oslo
2001 mai-août : Solsiden - Oslo
2001 janv.- mars : Michel Rostang - Paris (France)
Date de naissance : 2 juillet 1980 - 28 ans

2006 : Chef de l'année, Norvège.
2004 : 3e au Championnat de Norvège / 1er au Teamleader Cup Norway, apprentis
2003 : 1er au Championnat de Norvège / 1er au Teamleader, Vestfold cup, apprentis
2001 & 2002 : Jeune chef de l'année

PREMIERS PAS EN CUISINE...

Vers l'âge de dix ans, Geir faisait cuire les pommes de terre pour qu'elles soient prêtes quand sa mère et son père rentraient du travail. Il se souviens également très bien de l'agneau entier que sa famille achetait chaque automne. *« On faisait du "pinnekjøtt" (plat traditionnel norvégien), de l'agneau fumé, des saucisses d'agneau et du "fenalår" (viande séchée) pour Noël et le reste de l'année. »*

Quand on lui demande quelle figure de la profession l'a le plus marqué, il répond dans hésiter : *« Odd Ivar Solvold, qui fait aussi partie de l'histoire du Bocuse d'Or. Il connaît à peu près tout sur la nourriture et le fonctionnement d'une cuisine. C'est un professionnel complet qui a une réponse pour chaque question. »*



> La Norvège peut être fière de son parcours au Bocuse d'Or. "

SA CUISINE

« Je viens de la région des fjords, je suis donc quelqu'un de "nature" et je pense que cela a une grande influence sur ma cuisine. Je privilégie les plats qui mettent en avant les saveurs des ingrédients. C'est important pour moi. Ca doit aussi être coloré et être appétissant. »

L'agneau norvégien le séduit pour sa saveur délicate et goûteuse. Il aime les ailes de raie car elles sont faciles à cuisiner et peuvent supporter les goûts de la garniture.

Il a passé beaucoup de temps en France en travaillant dans quelques restaurants. *« Je considère la cuisine française comme la base de toute nourriture classique. »*

BOCUSE D'OR EUROPE, MODE D'EMPLOI

C'est quand il a vu Bent Stiansen à la TV gagner le Bocuse d'Or 1993 que Geir a décidé d'y participer à son tour un jour.

Puisqu'il veut toujours être le meilleur dans ce qu'il entreprend, Geir a prévu de passer au moins 50 heures par semaine l'an prochain en plus de son travail "normal" pour travailler le Bocuse d'Or. Pour le Bocuse d'Or Europe, il s'entraîne avec son commis, **Ørjan Johannesen**, son coach Odd Ivar Solvold, et sa fiancée Katrine, qui est chef elle aussi. Pour cela, il a construit une cuisine à l'identique de celle de la compétition dans un garage proche de son lieu de travail. *« Et quand j'ai besoin de l'avis de quelqu'un d'autre, j'appelle Eyvind Hellstrøm, Harald Osa ou l'un des autres chefs norvégiens du Bocuse d´Or .»*

Ørjan a déjà participé à de nombreux concours. *« C'est important qu'il connaisse les règles du jeu. Nous travaillons en équipe et je lui donnerai des responsabilités. Mais je veux goûter tout ce qu'il fera avant de servir ! »,* ajoute Geir en riant.

LA CUISINE, MAIS PAS SEULEMENT...

Geir est un garçon (hyper) actif : il skie l'hiver, plonge toute l'année *« mais surtout en automne et en hiver quand l'eau est claire, pour pêcher turbot, cabillaud, Saint-Jacques, moules et poisson-chat ».* Il chasse le petit gibier en automne et navigue à bord de son voilier l'été. Et pour garder la forme, il va s'entraîner en salle !